STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 46321
18 december 2015

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB Oolde

Gelet op artikel 18 eerste lid van de Regeling wijn en olijfolie maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende nationale aanvraag tot registratie van een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) voor wijn bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met de voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 18 februari 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat Adviescommissie Wijn, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

ENIG DOCUMENT

Datum van ontvangst (DD/MM/JJ)	[wordt door de Commissie ingevuld]

Aantal bladzijden (deze bladzijde inbegrepen)
12.

Taal van de aanvraag	Nederlands
Dossiernummer	[wordt door de Commissie ingevuld]

Aanvrager

Naam	**Wijngoed Gelders Laren B.V.**
Adres	Sekmaatsteeg 1, 7245 PS Laren (GLD)
Rechtsvorm, omvang en samenstelling	B.V.
Nationaliteit	Nederlands
Telefoon	+31 (0) 573 400688
Fax	+31 (0) 573 400658
E-mail	info@wijngoedgelderslaren.nl

Naam van het Productdossier: "Oolde"

Nationaal besluit tot goedkeuring: in te vullen
Classificatie enig document

Te registreren naam:	"Oolde"
Overeenkomstige vermeldingen:	n.v.t.
Traditioneel gebruikte naam:	n.v.t.
Rechtsgrondslag voor het doorsturen:	Artikel 96 lid 5 Vo EU 1308/2013
Het onderhavige product dossier bevat een wijziging (wijzigingen) die is/zijn vastgesteld overeenkomstig:	n.v.t.
Type geografische aanduiding:	BOB – Beschermde Oorsprongsbenaming

Beschrijving van de wijnen / producten

Wijncategorieën
De volgende wijncategorieën worden gemaakt:
Wijn
Likeurwijn
Parelwijn
Mousserende kwaliteitswijn
Wijn van overrijpe druiven

De wijnen / producten

In de volgende overzichten zijn per wijn of ras vermeld:
- Per wijntype
  De gebruikte rassen voor de wijn
  De organoleptische kenmerken van de wijn

De analytische kenmerken van de wijn
- Per wijntype de gebruikte essentiële oenologische procedés
- Per ras is de maximale opbrengst per hectare aangegeven

Wijntype: rood, fruitig, vol

Druivenrassen: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)
Organoleptische kenmerken:
Regent Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig met een licht animale toets, Smaak: smaakpalet met gekonfijt fruit en dik sap, zachte tannines
Pinotin Barrique: Kleur: rood, Geur: kruidig, geconcentreerd dik fruitig sap, Smaak: donkerrood fruit zoals zwarte kersen, veel lengte
Cabertin Barrique: Kleur: rood, Geur: bosvruchten, noten en cassis, Smaak: donkerrood fruit zoals bramen, rijke afdronk
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5%
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 0,5 en 6 gram per liter

Wijntype: likeurwijn, rood

Druivenrassen: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)
Organoleptische kenmerken: Kleur: rood, Geur: zoet, roodzwart fruit, licht kruidig, Smaak: rijp, kruidig
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18%
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter

Wijntype: likeurwijn, wit

Druivenrassen: Solaris
Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: rijp fruit, Smaak: volfruitig
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 18%
Suikergehalte tussen 50 en 100 gram per liter
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l

Wijntype: wit, droog, fruitig

Druivenrassen: Cabernet Blanc
Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: frisse geuren van appel en grapefruit, Smaak: goede zuurbalans en veel lengte
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren

– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5%
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijntype: wit, droog, vol

Druivenrassen: Solaris
Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: tonen van vanille en getoast brood, rijp fruit, Smaak: vol in aanzet, verfijnde romigheid in de finale, met voldoende mineraliteit en zuren
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,5%
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijntype: wit, mousserende kwaliteitswijn, volfruitig

Druivenrassen: Cabernet Blanc
Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: frisse geuren van appel en grapefruit, Smaak: goede zuurbalans en veel lengte, stuivende grassige aanzet
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10,5%
Totaal minimum zuurtegraad: 79,8 milliequivalent / l
Suikergehalte tussen 2 en 12 gram per liter

Wijntype: wit, van overrijpe druiven

Druivenrassen: Solaris
Organoleptische kenmerken: Kleur: wit, Geur: ingetogen, bijna zwoel, met tonen van lychee en rijpe peer, Smaak: verfijnde frisse smaak
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 9,4%
Totaal minimum zuurtegraad: 73,15 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 20 en 80 gram per liter

Wijntype: rosé, volfruitig

Druivenrassen: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)
Organoleptische kenmerken: Kleur: rosé, Geur: aardbeien en lichte marmelade, Smaak: dikkig sappig fruit, klein zoetje en frisse finale
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide

– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 10%
Totaal minimum zuurtegraad: 63,84 milli-equivalent / l
Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter

Wijntype: rosé, parelwijn

Druivenrassen: Regent of Pinotin of Cabertin, of verwerkt in een cuvée van deze rassen (de verhouding is jaarafhankelijk)
Organoleptische kenmerken: Kleur: rosé, Geur: aardbeien, Smaak: verfijnd zoetje en frisse afdronk
Analytische kenmerken: Voor wat betreft de volgende kenmerken wordt gewerkt binnen de geldende definities in de EU verordeningen / Nederlandse ministeriële regels:
– Maximaal totaal alcoholvolumegehalte
– Maximum gehalte aan vluchtige zuren
– Totaal maximum gehalte aan zwaveldioxide
– Maximale verrijking, ontzuren en na toestemming aanzuren

Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 9%
Suikergehalte tussen 1 en 8 gram per liter
Totaal minimum zuurtegraad: 77,14 milli-equivalent / l

Wijnbereidingsprocedés

Essentiële oenologische procedés

Wijntype: rood, fruitig, vol
Minimaal 4 dagen pulpgisting en houtrijping tussen 5 en 17 maanden

Wijntype: likeurwijn rood
Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijntype: likeurwijn wit
Minimaal 4 dagen pulpgisting en minimaal 2 jaar houtrijping, toevoeging van wijnalcohol

Wijntype: wit, droog, vol
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), deels houtrijping tussen 2 en 6 maanden

Wijntype: wit, mousserende kwaliteitswijn, volfruitig
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), traditionele tweede gisting in de fles ("Méthode Traditionelle")

Wijntype: witte wijn van overrijpe druiven
Een late oogst met minimaal 110 Oechsle, verwerking tot wijn via koude vergisting

Wijntype: rosé, volfruitig
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten),

Wijntype: rosé, parelwijn
Koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen: temperatuurverhoging in begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten), het koolzuur is toegevoegd bij het bottelen

Maximumopbrengsten

Rood – Regent – maximaal 65 hectoliter per hectare
Rood – Pinotin – maximaal 65 hectoliter per hectare
Rood – Cabertin – maximaal 65 hectoliter per hectare
Wit – Cabernet Blanc – maximaal 65 hectoliter per hectare
Wit – Solaris – maximaal 65 hectoliter per hectare en maximaal 40 hectoliter per hectare voor overrijpe druiven

Vermelding van traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder a([2]), die verband houden met deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding:
Niet van toepassing

Afgebakend gebied
Afbakening en grenzen BOB Oolde (gemeente Lochem)
Het geografisch gebied is gelegen in het gebied Oolde, welk gebied onderdeel is geworden van de gemeente Lochem.
Oolde is een buurtschap van de gemeente Lochem in de provincie Gelderland.
De namen en de beleving van de buurtschappen leven sterk in de plaatselijke bevolking.

De 2 wijngaarden van Wijngoed Gelders Laren zijn gelegen binnen het gebied van Oolde in de gemeente Lochem. In figuur 1 is een historische kaart van het gebied opgenomen (bron: Regionaal Archief Zutphen). Aan de noord- en zuidgrens wordt Oolde afgebakend door natuurlijke waterlopen (resp. Dortherbeek en Molenbeek). De westkant van het gebied wordt afgebakend door de oorspronkelijke gemeentegrens van Gorssel. De oostgrens loopt parallel aan de Lindenbergsdijk, Stoomdijk en Broekdijk.

Voor BOB Oolde zijn van toepassing Beekeerdgronden, aangeduid met de code ZG23 plus de aanduiding P, met als kenmerk het voor wijnbouw belangrijke lemig fijn zand.

Nutsgebied
Het nutsgebied is NL 222, Achterhoek in de provincie Gelderland.

Kaarten van afgebakend gebied
De aangehechte kaarten hebben betrekking op de afbakening van het gebied en de bodeminformatie.

Druivenrassen
De druivenrassen die voor de BOB Oolde worden gebruikt zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de Vitis International Variety Catalogue (VIVC) database met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook vernoemd in de huidige OIV lijst (Office International de la Vigne et du Vin) en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel 1: Druivenrassen

Wit	Rood
Cabernet Blanc	Regent
Solaris	Pinotin
	Cabertin

Verband met het geografische gebied

Bodem
De bodemtextuur in Oolde is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen van de bodemtextuur in deze BOB is de bodemkaart van dit gebied in het aangehechte bestand met kaarten weergegeven.
Voor de BOB zijn van toepassing de Beekeerdgronden, aangeduid met de code ZG23 plus de aanduiding P, met als kenmerk het voor wijnbouw belangrijke lemig fijn zand (10%-50% leem) met een minerale eerdlaag dunner dan 50 cm en een lutum (kleideeltjes) percentage tot 12%.

Klimaat en omgeving
Oolde grenst aan Twente, waarvoor de klimaatgemiddelden (1971 – 2000) voor de wijnbouw groeiperiode van mei tot september, met daarachter een vergelijking met Maastricht, en het landelijk gemiddelde, zijn
- *Gemiddelde temperatuur: 15,0 graad Celcius, (15,6, 15,2)*
- *Gemiddelde minimum temperatuur: 9,7 graad Celcius, (11,0, 10,5)*
- *Gemiddelde maximum temperatuur: 19,9 graad Celcius, (20,4, 19,7)*
- *Gemiddelde relatieve vochtigheid: 78,8%, (76,8%, 78,8%)*
- *Gemiddelde neerslaghoeveelheid: 64,9 mm, (64,7 mm, 64,9 mm), per maand*
- *Gemiddelde uren zonneschijn: 174,2 uur, (176,1 uur, 185,1 uur), per maand*

De iets lagere nachttemperaturen helpen om frisse, fruitige wijnen te maken.

Menselijke aspecten (teelt en vinificatie)
Voorafgaand aan de aanplant is een zorgvuldige selectie gemaakt van druivenrassen die binnen de terroir van genoemde percelen goed gedijen en rijpe druiven met aroma’s laten groeien. Aan de hand van de bodemanalyses zijn per druivenras zorgvuldig de best passende typen onderstammen gekozen. De geselecteerde rassen hebben een bewezen betere resistentie tegen veel voorkomende ziekten, die wordt geoptimaliseerd door continue monitoring en planmatige bescherming van het gewas gedurende het hele jaar. Deze aspecten verhogen de duurzaamheid van de teelt in sterke mate.
Bij de aanplant van de wijngaard zijn de rijen zodanig geplaatst (N-Z richting) dat de planten zoveel

mogelijk zonlicht vangen. De rijafstand bedraagt 2,15 meter. In de rij staan de planten 0,9 tot 1,25 meter uit elkaar, zodat elke plant ook voldoende bodemvoedingstoffen krijgt (rond 2,2 vierkante meter per plant).
Er is gekozen voor de Guyot groeiwijze met recht omhoog groeiende loofwand, waarbij de loten gesteund worden door horizontale geleidedraden. De wintersnoei geschiedt handmatig om de beste eenjarige loten te selecteren, waarop na inbuigen in het nieuwe seizoen de ogen zullen uitlopen. In het groeiseizoen wordt de loofwand machinaal gesneden. Het blad rond de trossen wordt extra gedund (machinaal en handmatig), waarmee de zon zoveel mogelijk toegang krijgt en de trossen na vochtig weer snel drogen. Een goed beheerde loofwand faciliteert op deze wijze de suikeropbouw en afrijping van de trossen optimaal. Zodra de trossen beginnen te kleuren wordt trosdunning toegepast om de overblijvende trossen beter te laten rijpen (suiker, aroma’s).
Een van de parameters die bepaalt of de druiven tot de juiste rijpheid en aroma’s komen is een uitgebalanceerde bodem- en bladbemesting. Dit wordt verzekerd door een jaarlijkse bodemanalyse voor 20 punten per Ha en een daarop afgestemd bemestingsplan. Bladbemesting wordt op de daarvoor geschikte momenten gebruikt om tekorten, zoals magnesium, te vermijden.

Bepaling van het oogstmoment is een van de belangrijkste teeltbeslissingen. Het rijpingsproces (opbouw van suiker, zuur en aroma’s) wordt zeer nauwgezet gevolgd door metingen van Oechsle- en PH-waarden en visuele beoordeling van de conditie. De oogst geschiedt volledig handmatig, waardoor ook tijdens de pluk op kwaliteit wordt geselecteerd om tot een kwaliteitswijn te komen. Doordat de oogst snel kan worden ingepland, kan het meest geschikte moment worden gekozen, niet te vroeg, niet te laat. De druivenoogst wordt direct na de pluk gekoeld (ca. 4C) nabij de wijngaard, waarmee de druiven in goede conditie blijven tijdens vervoer naar de wijnmakerij.
Bij de vinificatie van witte / rosé wijnen wordt gebruik gemaakt van een koele vergisting om tot de kenmerkende frisse en vruchtige wijnen te komen. Bij rode wijnen wordt ook rijping in eikenhouten vaten toegepast om tot vollere smaak te komen. Een korte houtrijping zorgt bij witte wijnen eveneens voor een vollere wijn.

Daarnaast dragen de intensieve samenwerkingsverbanden met deskundigen in belangrijke mate bij aan het tot stand komen van deze wijnen. Er werd en wordt in detail gewerkt aan de samenstelling van de wijnen (welke cuvée combinatie, hoe lang lageren op barrique, hoeveel zuur, enz.), met het driesterrenrestaurant De Librije*** (Thérèse Boer), en wijnhandel Schaapveld (Les Généreux), de laatste jaren de beste wijninkoper van Nederland. Dit proces geldt voor iedere wijn en ieder jaar weer opnieuw. Dit wordt gecombineerd met de ervaring van Neerlands Wijnmakerij, die in staat is om een zeer zuivere wijn te maken.

Causaal verband
Het samenspel tussen klimaat, bodem, teelt en vinificatie is van grote invloed op de kwaliteit van de wijn.

Het heersende (land)klimaat maakt dat de vereiste rijpheid wordt bereikt. De wat lagere nachttemperaturen in het najaar zorgen voor voldoende afbouw van de zuren met behoud van de kenmerkende frisheid en vruchtrijke smaak van de wijn.

De bodem bestaat uit Beekeerdgronden met een belangrijk leemgehalte en tussen 5 en 10% aan organische stof. Leembodems zijn uitermate geschikt voor de wijnbouw door de uitstekende huishouding van vocht en voedingsstoffen, waardoor druivenaroma’s zich volledig kunnen ontwikkelen voor een volle en krachtige wijn.
Voedingsstoffen als magnesium, kalk, kalium, borium (bevruchting, vrucht- en suikervorming), zwavel (verhoging van de tannine en kleurstof) en mangaan (suikervorming via blad) zijn van groot belang voor een gezonde ontwikkeling van plant en vrucht en verbeteren de kwaliteit van de wijn.

Naast klimaat en bodem hebben de kennis en keuzes van de wijngaardenier en wijnmakerij grote invloed op de kwaliteit van de wijn: rassenselectie, inrichting wijngaard, bemesting, groeiwijze, loofwandbeheer, trosdunning, monitoren conditie wijngaard en rijpingsproces, bepalen oogstmoment, oogstselectie, vinificatie (koude fermentatie, houtrijping).
Daarnaast is bewust de samenwerking gezocht met deskundigen uit gastronomie en wijnhandel om met inzet van gezamenlijke expertise tot kwaliteitswijnen te komen. Herkenbare cépage en cuvée wijnen (vol en fruitig, met frisse witte (geur van rijp fruit/citrus), rosé wijnen en rode wijnen (met zachte tannines).

Dit verband geldt voor de wijn, de mousserende kwaliteitswijn, de likeurwijn en wijn van overrijpe druiven, waarbij voor de laatste twee de invloed van de menselijke handelingen nog belangrijker is.

Het resultaat van deze benadering is dat bij verschillende concoursen, in binnen- en buitenland, (zoals Wenen) jaarlijks medailles zijn toegekend, terwijl de wijn van Wijngoed Gelders Laren zijn erkenning

ook heeft gekregen door het gebruik van de wijn door een Michelin restaurant, De Librije***, en gekozen was als de wijn gedurende de NSS 2014 (nuclear security summit) in Den Haag.

Aanvullende voorwaarden
De procedure voor alle wijnen BOB Oolde bestaat uit het checken van de wijnanalyse met de analysedefinities in het productdossier en een organoleptische keuring (3 keurders), waarbij de wijn wordt gecheckt volgens de OIV richtlijnen (annex 3.1 van Resolution OIV/Concours 332A/2009 OIV standard for international wine and spirituous beverages of vitivinicultural origin competitions en minstens 75 punten moet halen. Indien de wijn niet voldoet, kan de wijn niet geëtiketteerd worden als Beschermde Oorsprongsbenaming Oolde.

Andere Informatie
Geen
Bemiddelende instantie

Naam bemiddelende instantie(s)	Rijksdienst voor Ondernemend Nederland
Volledig adres	Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL Den Haag
Telefoon	+31 88 60 26 781
Fax	
E-mail	info.wijn@rvo.nl

Gegevens belanghebbende partij

Naam:	**Adviescommissie Wijn**
Rechtsvorm, omvang en samenstelling	Commissie benoemd door de Minister van Economische Zaken
Nationaliteit	Nederlands
Adres	p/a Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL Den Haag
Telefoon	+31 88 60 26 781
Fax	
E-mail	info.wijn@rvo.nl

Link naar productdossier
http://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/12/Productdossier%20Oolde.pdf

BIJLAGE

OIV annex 3.1

Annex 3.1

OIV Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

SCORE SHEET	STILL WINES

Union Internationale des Œnologues

Jury	N°	Sample	N°	Category	N°

		Excellent +				Inadequate -	Observations
Visual	Limpidity	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	☐ (1)	
	Aspect other than limpidity	☐ (10)	☐ (8)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
Nose	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Quality	☐ (16)	☐ (14)	☐ (12)	☐ (10)	☐ (8)	
Taste	Genuineness	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	☐ (3)	☐ (2)	
	Positive intensity	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (4)	☐ (2)	
	Harmonious persistence	☐ (8)	☐ (7)	☐ (6)	☐ (5)	☐ (4)	
	Quality	☐ (22)	☐ (19)	☐ (16)	☐ (13)	☐ (10)	
Harmony – Overall judgement		☐ (11)	☐ (10)	☐ (9)	☐ (8)	☐ (7)	

Total	+	+	+	+	=
Eliminated due to major defect					0

Signature of juror

Signature of President of the jury